



przepisy.pl

Ciasto drożdżowe z jagodami



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 50 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- mąka - 500 gramów
- drożdże - 40 gramów
- cukier - 75 gramów
- jajko - 2 sztuki
- żółtko - 2 sztuki
- mleko - 250 mililitrów
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- sól - 1 szczypta
- jagody - 1 litr
- lukier - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. W szklance letniego mleka z dodatkiem 1 łyżeczki cukru rozpuść drożdże.
2. Pozostaw je do wyrośnięcia.
3. Kasię rozpuść na parze, a następnie ostudź.
4. Mąkę z solą przesiej do miski.
5. W misce zrób dołek, do którego wlej wyrośnięte drożdże, stopioną i schłodzoną Kasię, mleko, a następnie wbij jajka i żółtka oraz dodaj resztę cukru.
6. Wymieszaj składniki i ręką lub drewnianą łyżką, starannie wyrób ciasto.
7. Gdy ciasto będzie odstawało od ręki i ścianek miski, przykryj je czystą ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
8. Kiedy ciasto powiększy swoją objętość, wyłóż je na stolnicę i jeszcze raz zagnieć rękami.
9. Następnie przełóż je do posmarowanej Kasią prostokątnej formy o wymiarach 20 na 30 cm, napełniając ją do połowy wysokości.
10. Na wierzch wysyp przebrane i oczyszczone jagody i lekko je dociśnij.
11. Formę przykryj ściereczką i pozostaw do ponownego wyrośnięcia.
12. Gdy ciasto wypełni formę, wstaw je do piekarnika nagrzanego do temperatury 180 stopni C i piecz około 50 minut.
13. Po upieczeniu ciasto wyjmij z formy i polej lukrem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl